



VINI ROSSI

Una limitata serie di bottiglie numerate prodotte in questo formato speciale e contenenti la migliore Barbera proveniente da uno dei vigneti storici della Tenuta. Il colore rubino anticipa le intense sensazioni olfattive con note di prugna e frutti rossi. In bocca si rivela per la maestosa potenza e l'elegante complessità.

Vitigno: Barbera
Anno di impianto: 1971
Ceppi_Resa/ha: 4.500_45 q.li
Suolo: calcareo, franco argillo-limoso con affioramenti sabbiosi.
Altitudine s.l.m.: 305 m.
Esposizione: sud / sud-est
Vendemmia: fine settembre - inizio ottobre
Vinificazione: macerazione estrattiva per 12 gg. con follature e rimontaggi; fermentazione alcolica in vasca termocontrollata; fermentazione malolattica.
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia.
Produzione annua: 406 bottiglie
Grado alcolico: 14,0%
Abbinamento: carni rosse anche elaborate, cacciagione, funghi, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 20 - 22 °C

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. Superiore MAGNUM 1,5 lt.



AZIENDA VITIVINICOLA BARETTA
di Fabio Vinciguerra
Reg. Boschi, 5 - Fontanile (AT)
Piemonte - ITALIA
www.cadelgrifone.it